

Enchiladas de pollo con chile verde

Sirve: 6 porciones

Ingredientes

- 1 **cucharada** aceite de oliva
- 2/3 **cebolla**, picada
- 1/4 **taza** harina
- 2 1/2 **tazas** chiles verdes picados
- 2 **tazas** caldo de pollo
- 2 **tazas** pechuga de pollo cocida, desmenuzada
- 1/2 **cucharadita** ajo en polvo
- 1 **cucharada** maicena
- 8 **tortilla** de maíz (6 pulgadas)
- 1 1/2 **tazas** queso Cheddar extra fuerte, rallado finamente

Preparación

1. Caliente el aceite en una cacerola mediana.
2. Fría la cebolla picada en el aceite. Añada la harina y cocine por 1 minuto.
3. Añada los chiles, el caldo de pollo, el pollo y el ajo en polvo. Deje hervir descubierto durante 5 minutos.
4. Mezcle la maicena en aproximadamente 1/4 de taza de agua fría hasta que no queden grumos. Añada a la mezcla de chile y pollo. Cocine 2 minutos más.
5. Añádalas a la sartén y cueza hasta que estén calientes, revolviendo con una cuchara a cada cierto tiempo.

6. Espolvoree el queso sobre las enchiladas. Cubra la sartén y cocine hasta que el queso se haya derretido. Sirva inmediatamente.

New Mexico State University Cooperative Extension